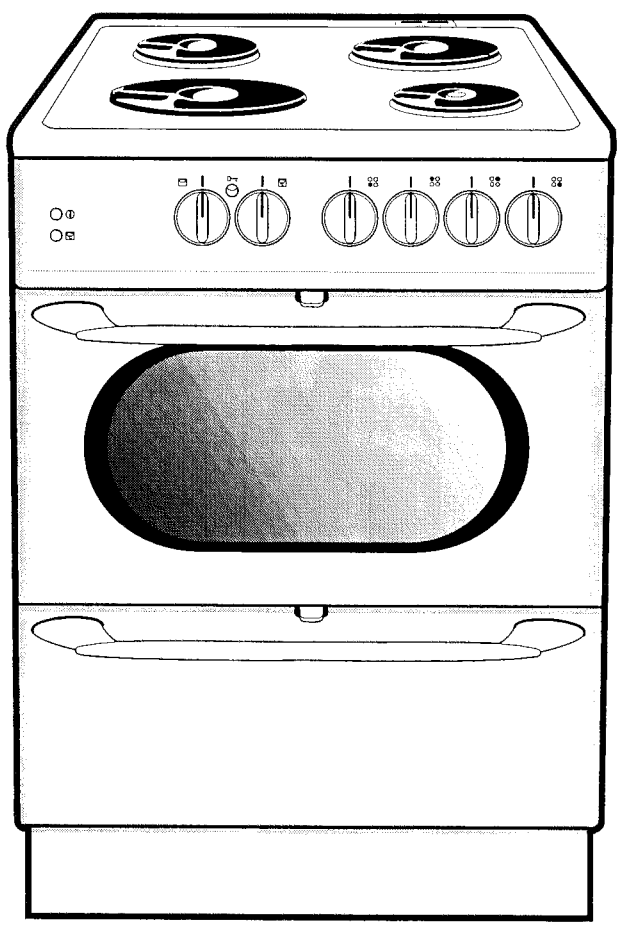
Helios
ORIGINAL
1919
Made in Sweden

Spis

BRUKSANVISNING



SN 6127
SN 7127

Elektro EH Helios

821 01 52-04/7

⚠ Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med ⚠. Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Barn

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen. Alternativt kan spisen installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Kastrullskyddet (extra tillbehör) ska vara monterat och luckspärrarna ska vara i funktion.

Använd spislåset. Aktivera låsknappen och lås spisen när den inte används.

Håll barn under uppsikt. Kärl, plattor och ugn blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

Användning

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för platta respektive ugn.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

Håll plattor och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och ev. reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärrarna ur funktion.

Innehållsförteckning

SÄKERHET 2

FÖR ANVÄNDAREN

Bekanta dig med:

Spisen 4
Plattorna 5
Ugnen 5
Förvaringslådan 5
Säkerhetsutrustningen 6

Före första användning:

Upphetta plattorna 7
Rengör tillbehören 7
Bränn av ugnen 7

Så här använder du:

Spislåset 8
Luckspärren 8
Plattorna 9
Ugnen 11

Så här sköter och rengör du:

Allmänt 12
Plattorna 13
Ugnen 13
Lamporna 14
Förvaringslådan 15

Service 15
Tekniska uppgifter 16

Råd och tips

Praktiska ... 20
Tekniska 21

Tabell för

Bakning 22
Grill & Matlagning 23

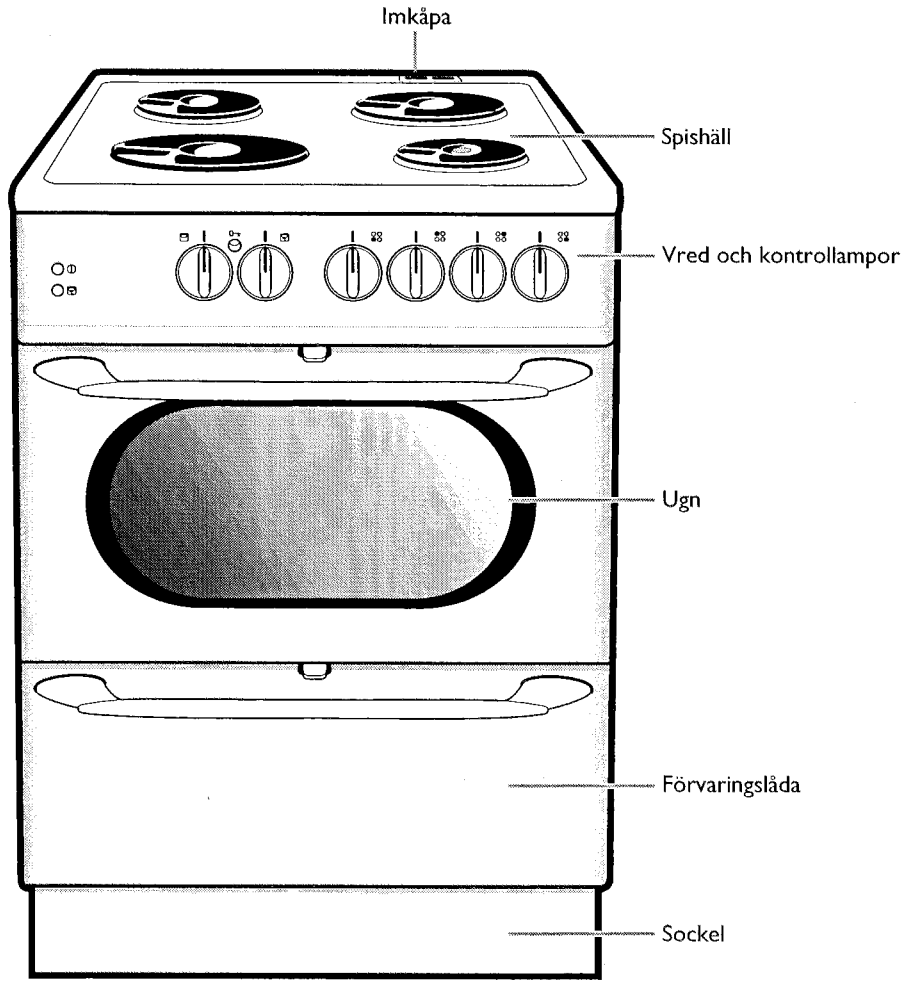
Skrotning 23

FÖR INSTALLATÖREN

Uppackning, 16
Tekniska uppgifter 16
Installation 17

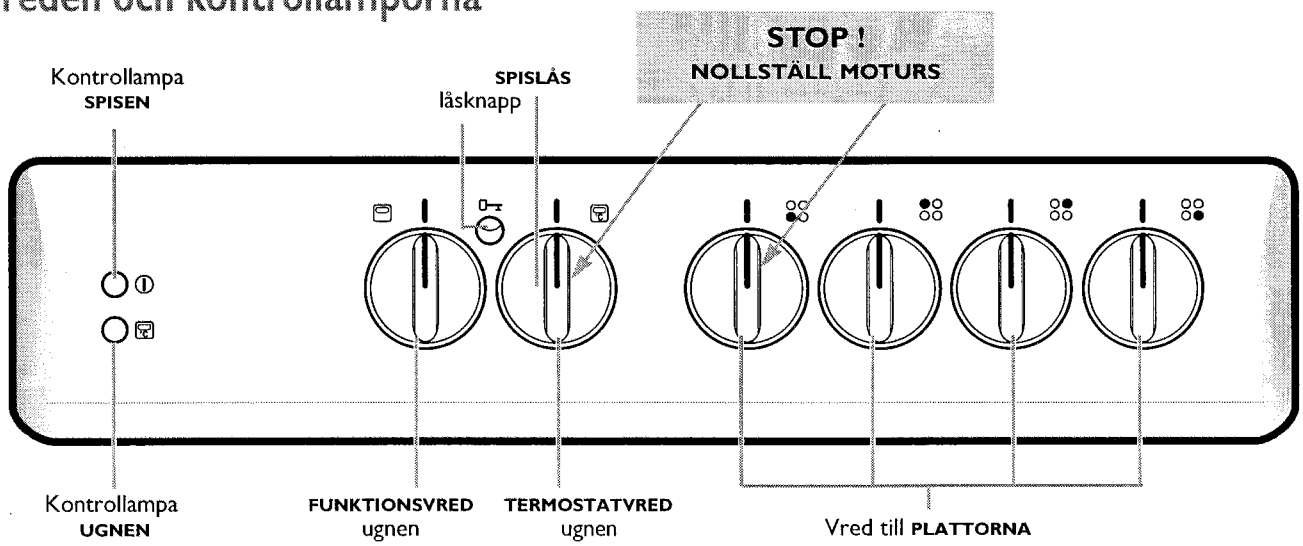
Bekanta dig med:

Spisen

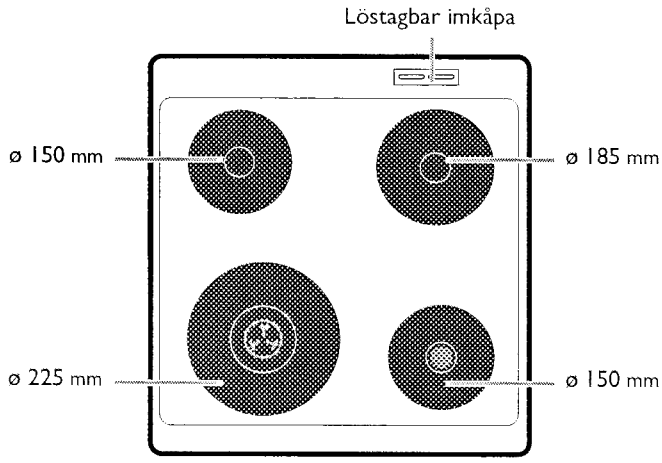


Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

Vreden och kontrollamporna



Plattorna



Spisen har fyra plattor. Snabbplattan, den främre högra har överhettningsskydd och är märkt med en röd prick.

Den främre vänstra plattan är **TEMPERATURSTYRD** och märkt med tre T. En inbyggd termostat gör att plattan håller en jämn värme när den kommit upp i önskad temperatur. Det innebär

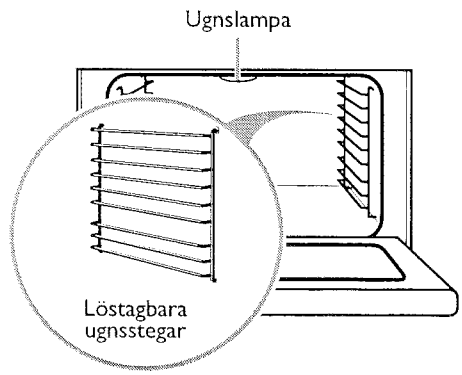
- att stekpannan under hela stektiden håller en stabil temperatur, vilket är viktigt för att du ska få ett bra stekresultat
- att du sällan behöver ändra vredinställning under tillagningen
- en minimal risk för överkok
- en minimal risk för vidbränning av t.ex. mjölkmat.

Ugnen

Information om hur du kan använda funktionerna finner du i kapitlet "Så här använder du" samt i tabellerna, längst bak i bruksanvisningen. Du kan välja mellan följande funktioner:

- belysning
- över/undervärme
- övervärme
- undervärme
- grill
- S snabbstart.

Ugnen har slät emalj. Ugnsluckan består av två delar med värmereflekterande glas för att ge en lägre yttemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring, se "Så här rengör du".



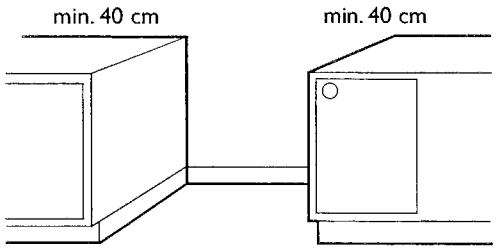
Förvaringslådan

Under ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Lådan är försedd med luckspärr, samt en spärr i bakre kanten som förhindrar att den kan dras ut för långt.

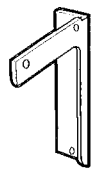
Säkerhetsutrustningen

Tippskyddet ska vara monterat. Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att

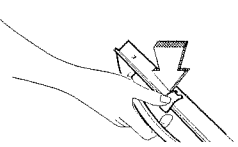
- det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen. En av bänkarna kan ersättas av en vägg eller ett högskåp.
- luckspärrarna är i funktion.
- låsknappen till spislåset är aktiverad.
- kastrullskyddet (extra tillbehör) är monterat.



Tippskyddet hindrar spisen från att tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett litet barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Det fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

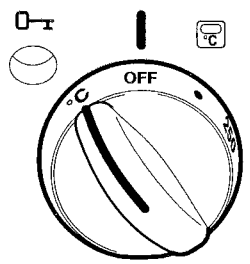


Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur (se s. 8).



SpisLåset

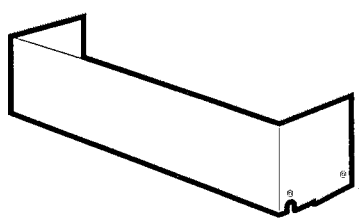
Ugnens termostatvred har ett inbyggt spislås med två säkerhetslägen. Välj om du vill använda låset med enkel- eller dubbelsäkerhet eller inte alls.
OBS! Huvudströmmen till spisen är inte bruten.



LÅSETT
Strömmen till *plattor* och *ugn* är bruten när termostatvredet är inställt på OFF.

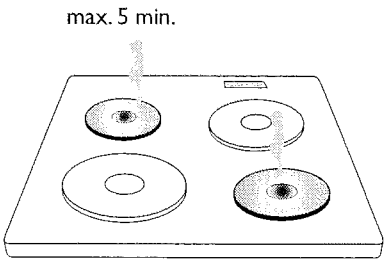
LÅSTVÅ
Om du *dessutom* aktiverar *låsknappen* krävs det två-handsgrepp för att sätta på spisen. Då blir det ännu svårare för barn att "använda" spisen.

Kastrullskyddet gör det svårare för barn att komma åt t.ex. en het kastrull.



Före första användning:

Upphetta plattorna



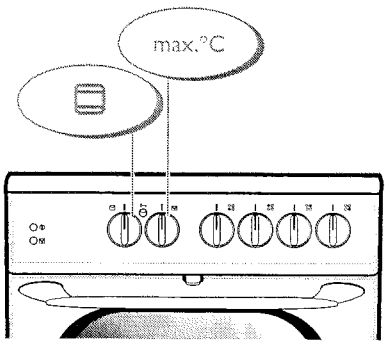
Plattorna är förbehandlande med ett rostskyddsmedel, som fäster bättre om du upphettar plattorna före användning.

Värm upp två plattor i taget, diagonalt placerade, på högsta effekt i max. fem minuter. Tänk på att hålla plattorna under uppsikt så att ingen kommer till skada, eftersom de blir mycket heta. Lätt rök och os utvecklas när rester av lösningsmedlet förångas. Bränn inte av ugnen förrän du är klar med plattorna.

Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Bränn av ugnen



⚠ Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm.

1. Sätt på ⊟ över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan ska vara stängd.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.

Så här använder du:

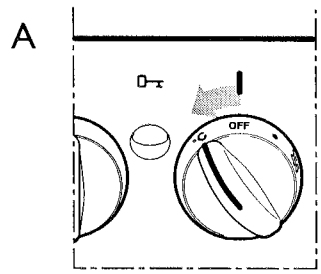
Spisläset

LåsEtt

LÅS spisen så här (se bild A):
Vrid termostatvredet moturs till "OFF".

Gör så här när du vill *använda spisen*:

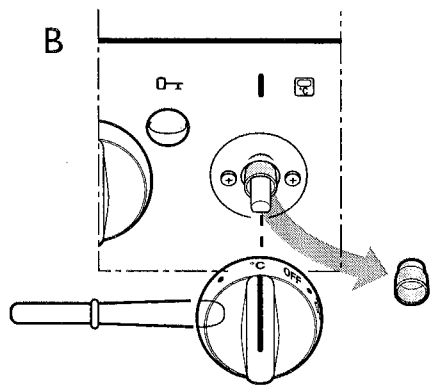
1. Vrider vredet medurs till nolläge (dvs. tills vredet åter står i läge klockan 12).
2. Använd spisen som vanligt. Se till att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna. (Någon kan ha vridit på ett vred när spärren var låst.)



LåsTvå

Innan du använder "tvåan" för första gången måste du aktivera låsknappen (se bild B):

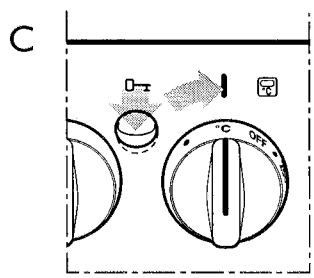
1. Nollställ termostatvredet m.a.o. se till att vredet står i läge klockan 12.
2. Sätt en bordskniv bakom vredet och bryt lätt för att avlägsna det.
3. Ta bort den röda hylsan.
4. Sätt tillbaka vredet "nollställt".



I fortsättningen behöver du bara vrida termostatvredet moturs till "OFF" för att LÅSA spisen (se bild A).

Gör så här när du vill *använda spisen* (se bild C):

1. Tryck ner låsknappen och håll den nedtryckt.
2. Vrid vredet medurs till nolläge (dvs. tills vredet åter står i läge klockan 12).
3. Använd spisen som vanligt. Se till att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna. (Någon kan ha vridit på ett vred när spärren var låst.)

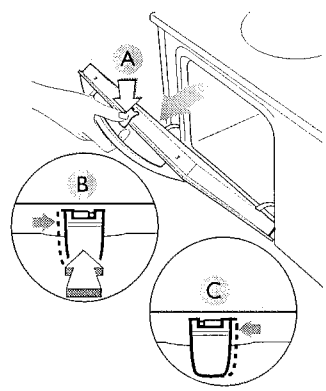


Luckspärren

A. Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.

B. När du vill sätta spärren UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm åt höger.

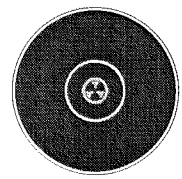
C. Om spärren inte är I FUNKTION, för spärren på luckans överkant ett par mm åt vänster.



Plattorna

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Temperaturstyrda plattan



Vredet har steglösa lägen markerade från 1–12, där 12 ger den högsta värmen. Vrid **MEDURS** när du sätter **PÅ** plattan, samt **MOTURS** vid **AV**stängning. Plattan håller en jämn värme när den efter 5–7 minuter kommit upp i önskad temperatur.

Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten. Även stekpannans material påverkar stektid och val av vredläge. Använd rekommendationerna här nedan som riktvärden, så lär du dig snart vad som gäller.

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in rekommenderat läge på vredet. Färgen på fettets bottensats talar om för dig när det är dags att börja steka. Om du när fettet tystnat håller en ljus stekspade tryckt mot stekpannans botten så ser du lätt färgen på fettet.

Läge 8	Svagt brynt fett.
Läge 9	Brynt fett.
Läge 10	Kraftigt brynt fett.

Övriga plattor

Vreden har fasta lägen 1–6, där 6 ger den högsta värmen. Dessa vred kan vridas både **MED- OCH MOTURS.** Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt läge. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen.

Tips vid användning

Kokning

Ljudet och storleken på vattenbubblorna kan hjälpa dig att välja rätt läge.

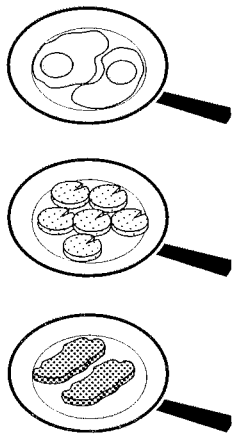
Nästan ljudlöst, småleende vatten. Lämpligt för risgrynsgröt, fisk samt grönsaker som sockerärter och broccoli.

Sjudande ljud, minibubblor à la kolsyrat vatten. Lämpligt till det mesta som ska kokas t.ex. rotfrukter och kött.

Ljudet tystnar innan det börjar koka. Bubblande vatten. Lämpligt för uppkokning.

Stekning

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in ett läge på vredet. Färgen på fettets bottensats talar om för dig när det är dags att börja steka. När fettet tystnat ser du lätt dess färg om du håller en ljus stekspade tryckt mot stekpannans botten.



Svagt brynt fett. Lämpligt för t.ex. ägg, rå potatis, lök, kotletter och biffar, samt hel fisk.

Brynt fett. Lämpligt för det mesta: Pannkakor, färsrätter, korv, tunna fiskfiléer, grytbitar osv.

Kraftigt brynt fett. Lämpligt för tunna köttskivor. Var försiktig, fettet blir lätt bränt.

Spar energi!

Använd lock. Om du inte använder lock när du kokar mat går det åt minst dubbelt så mycket energi.

Utnyttja plattans eftervärme.

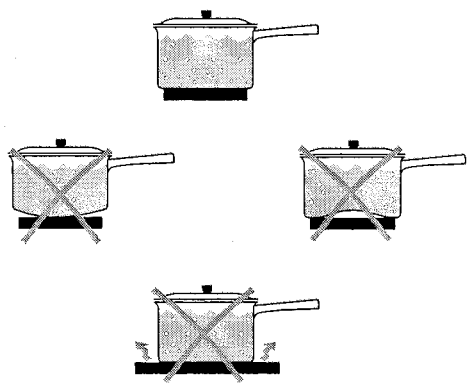
Ångkokning, användning av tryckkokare och rena plattor sänker också din energiförbrukning.

Det går åt 30% mer energi om du använder en dålig kastrull med oplan botten.

Val av kastrull/stekpanna

För att spara tid och därmed energi ska kastrullens-/stekpannans botten

- täcka plattan helt. Med en för liten botten bränner dessutom överkok lätt fast på plattan.
- vara plan. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.



Tänk på att plattans värme påverkar kärlets botten. När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en stabil botten med lager av olika metaller.

Ugnen

Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar. Ugnen har:

BELYSNING

ÖVER/UNDERVÄRME,
tak– och bottenelement inkopplade

ÖVERVÄRME, takelement inkopplat

UNDERVÄRME, bottenelement inkopplat

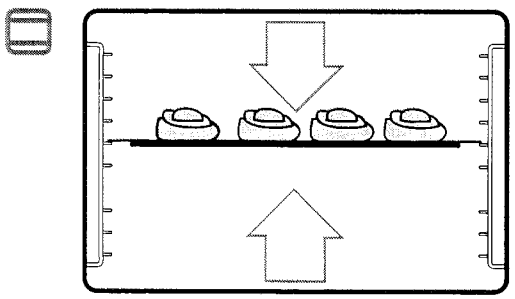
GRILL, grillelement inkopplat

S **SNABBSTART**, grill– och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200°C. Kan även användas vid *gratinering.*

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Bakning/Matlagning

Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.



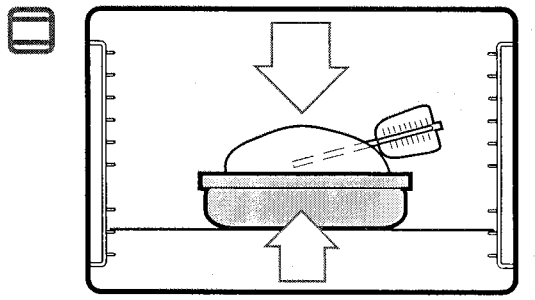
Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Stekar av nöt, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Användning av stektermometer

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

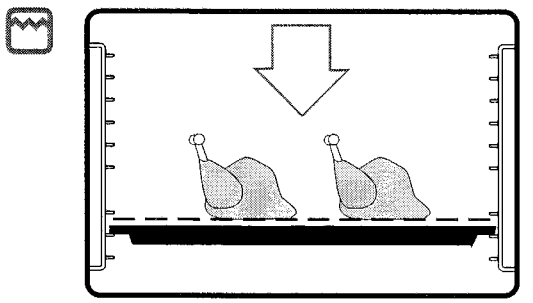


Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

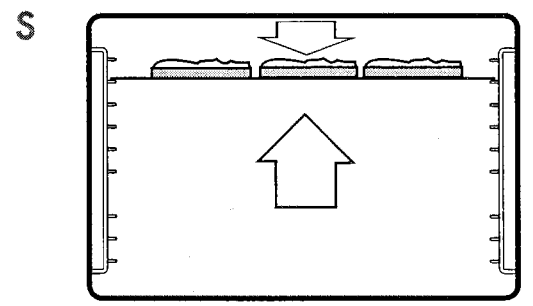
Ställ funktionsvredet på ⊡ och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter **3–5 MINUTERS UPPVÄRMNING**. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.



Snabbstart

Ställ funktionsvredet på S och termostatvredet på önskad temperatur. När kontrollampan slocknar väljer du önskad funktion.

Snabbstarten kan med fördel även användas vid gratinering (färgsättning) av maträtter t.ex. gratänger och varma smörgåsar. Sätt in rätten i ugnen efter **3–5 MINUTER** uppvärmning på maximal temperatur.



Så här sköter och rengör du:

Allmänt

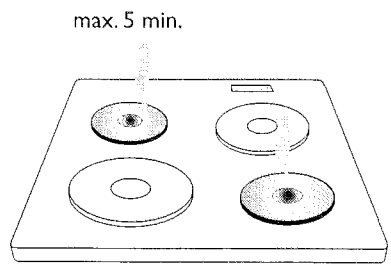
Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL eller andra repande medel, utom till vissa delar av spisen som ibland kan behöva en grovrengöring. Vilka de är och hur du gör kan du läsa om här nedan. Glöm inte att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Kom ihåg att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.

Plattorna

Låt inte överkok bränna fast utan ta bort det med en gång. Smuts försämrar värmeöverföringen mellan platta och kärl.

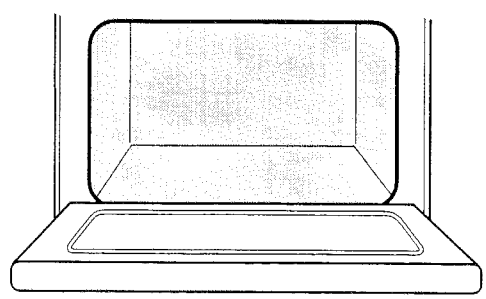
Rengöring och rostskyddsbehandling



1. Rengör plattorna grundligt med tvålull, typ Svinto. Skölj bort allt lödder och torka torrt med hushållspapper.
2. Stryk ut ett jämnt lager rostskyddsfärg på den torra och kalla plattan. Färgen finns att köpa hos återförsäljarna och AB Elektroservice.
3. Bränn därefter in rostskyddet genom att värma upp två plattor i taget, diagonalt placerade, på högsta temperatur i max. fem minuter. Lätt rök och os utvecklas då rester av lösningsmedel förångas.
4. Ev. färg på händerna och emaljen, när den kallnat, tar du lätt bort med lacknafta.

Ugnen

Gör så här om den är mycket smutsig:



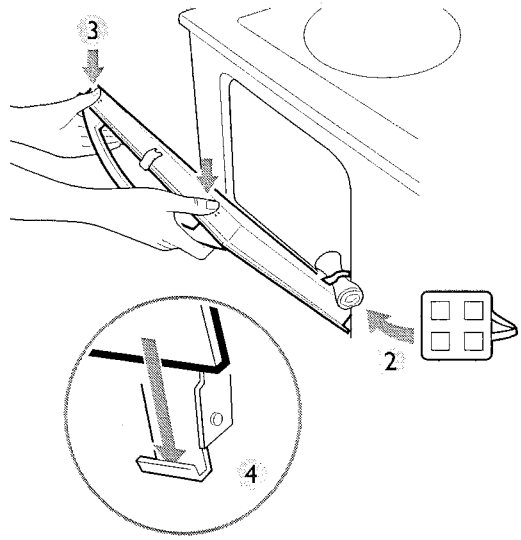
1. Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ⊟ över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

Ugnsluckan

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Rengöring mellan glasen

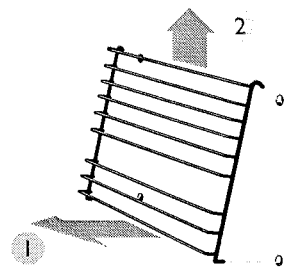
1. Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2. Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (se bild). Fäll sedan upp luckan.
3. Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4. Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (se bild). Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
5. Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6. Ta bort grytlapparna.



Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen (1), lyft snett uppåt och ta ut den (2). Diska stege och galler för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör ev. med tvålull.

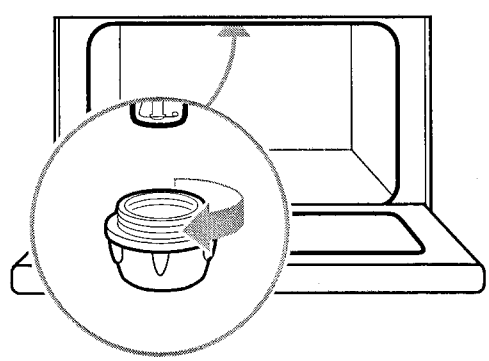
Plåt och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa.



Lamporna

Byte av ugnslampa

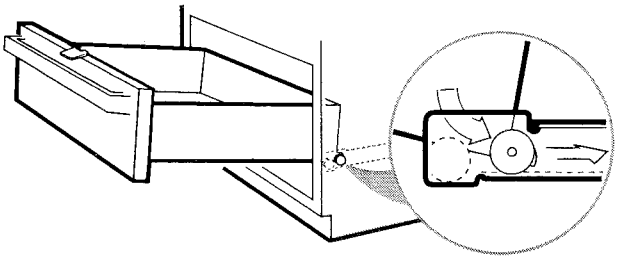
1. **NOLLSTÄLL** alla **VRED** och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Skruva av skyddsglaset (se bild).
3. Skruva ur den trasiga lampan.
4. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230–240V, 15W, 300°C, med E14–sockel.
5. Återmontera skyddsglaset.



Kontrollamporna

Lamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera kontakta service.

Förvaringslådan



1. Töm lådan och dra ut den till "stopp".
2. Ta tag i handtaget, lyft lätt uppåt och lådan går fri från spärren i bakkanten.
3. Dra ut lådan helt och lyft ur den.

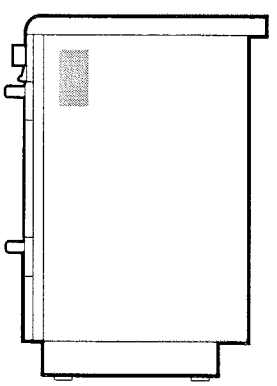
Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (se bild). Skjut in lådan. Lyft upp den något den första biten så hakar hjulen inte fast i främre spärren.

Service

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Gör så här om du får problem med spisen:

1. Läs igenom bruksanvisningen och följ förslagen på vad du kan och får göra på s. 20 och 21. Även om EHL gäller kan du själv få stå för servicekostnaden om lösningen på ditt problem finns på dessa sidor,
2. Om du behöver service eller reservdelar kontaktar du din återförsäljare eller AB Elektroservice. Adress och telefonnummer finns i Gula Sidorna, se "Hushållsutrustning, vitvaror – Service".



På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här så de finns tillhands om du behöver ringa service.

Modell .....

Prod. nr .....

Ser. nr .....

Inköpsdatum .....

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL, samt övriga EHL–bestämmelser som du får av säljaren. Spara dessa samt kvittot på spisen.

Konsumentkontakt

Har du frågor om spisen eller dess användning ber vi dig ringa vår konsumentgrupp, tel.nr 08- 738 79 30

Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

Dessa levereras med spisen:

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- ugnsgaller
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- bruksanvisning.

Kastrullskydd finns att köpa som EXTRA tillbehör.

Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar
Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG
IEC klass Y

	SN 6127	SN 7127
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd vid leverans	900	850
djup	595	595
VOLYM (liter)		
ugn	48	55
TOTAL EFFEKT (W)		
230 V– spis	9 015	9 015
400 V– spis	9 032	9 032

PLATTORNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (W)
bakre vänstra	150	1 000
bakre högra	185	1 500
främre vänstra	225	2 000
främre högra	150	1 500

LAMPOR

Kontrollampa av glimlampetyp
Ugnslampa med E–14 sockel, märkt 230–240V, 15W och 300°C.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman.

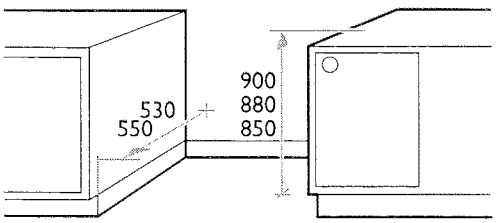
Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Stämmer spisens mått överens med övrig köksinredning? Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild). Spisen kan även installeras med *en vägg* eller *ett högskåp* på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

60 CM bred spis har fast sockel anpassad till en bänkhöjd på 900 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Du kan endast ändra sockelns placering i djupled (se nästa sida).

70 CM bred spis har teleskopsockel och levereras för att passa till en bänkhöjd på 850 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Du kan ändra höjd och djup på sockeln, så att spisen passar till en bänkhöjd på 880 eller 900 mm och ett sockeldjup på 550 mm (se nedan).

Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

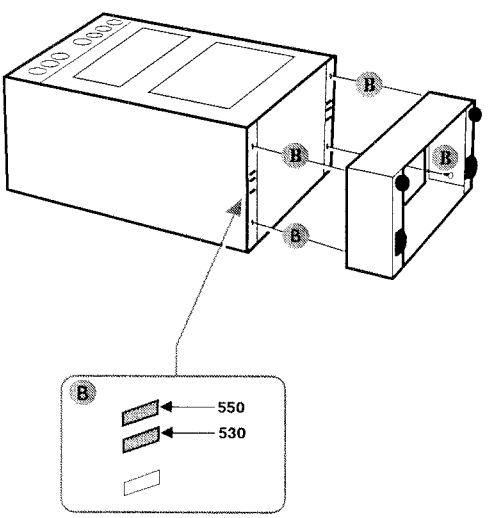


Ändring av sockelhöjd och -djup

Fast sockel

530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort sockeln.
3. Välj läge 550 mm (se bild B) och sätt tillbaka sockeln. Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna).
4. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.

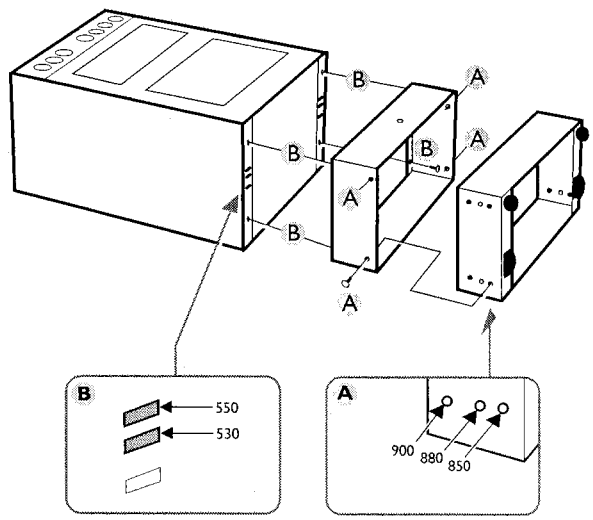


Teleskopsockel

⚠ 530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

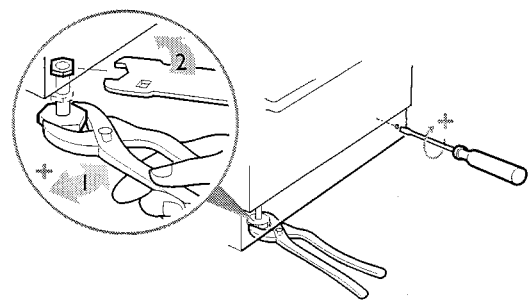
1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5.
   För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 550 mm (se bild B). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i A i något av hålen för 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd (se bild A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Om du vill kontrollera att spisen står plant placerar du ett vattenpass på hällramen, först på ramens vänstra eller högra sida, därefter på dess framsida.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12 mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna (1). När spisen står plant "låser" du fötterna med muttern, skruva moturs (2). Använd den medföljande nyckeln.



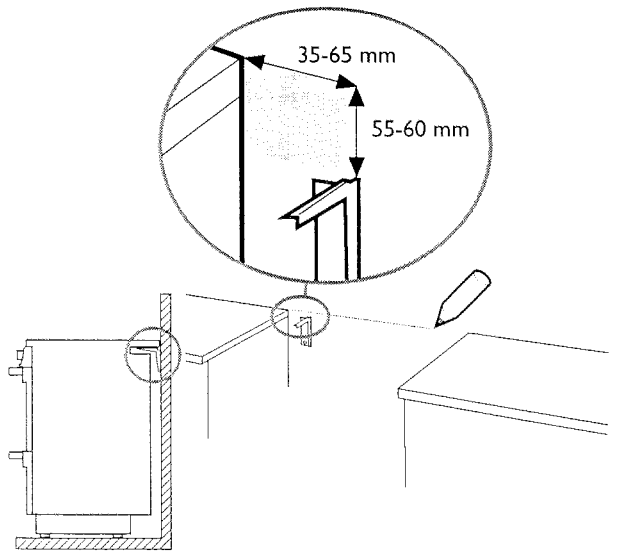
Montering av säkerhetsutrustning

Tippskyddet

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

1. Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (se bild). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

   OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

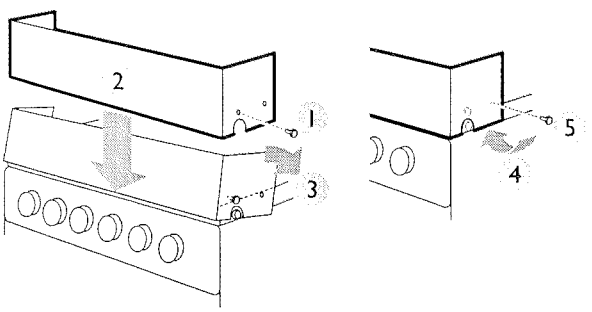


Tippskyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

Kastrullskyddet (extra tillbehör)

Kastrullskyddet ska vara monterat för att göra det svårare för barn att komma åt kärl på hällen

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
4. sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5. Lås med de bakre propparna.



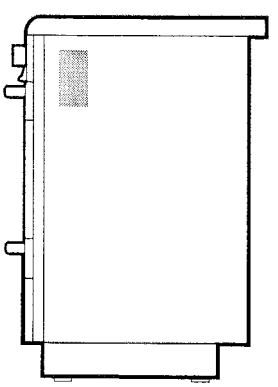
Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ.

SPÄNNING	SÄKRING
230 V 1 fas	25A
400 V 3 fas	3x16A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).



Praktiska råd och tips

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över-/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Snabbstarten är inkopplad.	Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i botten på ugnen hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Tekniska råd och tips

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

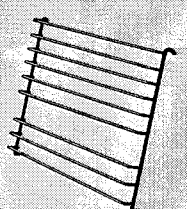
PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att spisen inte är låst. (se spislåset s. 8). Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Kontrollera säkringen. OBS! En säkring per fas. Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
Luckspärren fungerar inte.	Spärren är inte satt i funktion.	Sätt spärren i funktion (se s. 8).
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning. Gäller inte temperaturstyrda plattan (se s. 9).
Plattorna är rostiga.	Spisen används sällan, t.ex. i fritidshuset.	Rostskyddsbehandla plattorna regelbundet (se s. 13).
	Kokplattelock.	Lägg aldrig locket på en smutsig och fuktig platta. Smuts binder fukt och ökar därmed risken för rost.
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är trasig.	Byt trasig lampa (se s. 14).

Bakning

	°C		MINUTER
Bondbröd	225	N	30– 35
Bullar, mat– & kaffebröd	225	M	8– 12
Hålkakor	200–225	M	10– 15
Kuvertbröd	225–250	M	8– 10
Limpor, lätta/formbröd	200–225	N	30– 40
Limpor, tunga	175–200	N	50– 60
Längder/kransar	200–225	N	15– 20
Maränger	100–125	M	40– 50
Muffins	225	M	10– 12
Mördegskakor	175–200	M	5– 10
Pepparkakor	175	M	5– 7
Rulltårta	225–250	M	5– 7
Scones	225–250	M	8– 10
Sockerkakor, lätta	175	N	35– 45
Sockerkakor, tunga/fina	150–175	N	50– 60
Tårtbotten	175–200	N	30– 40

Allmänt

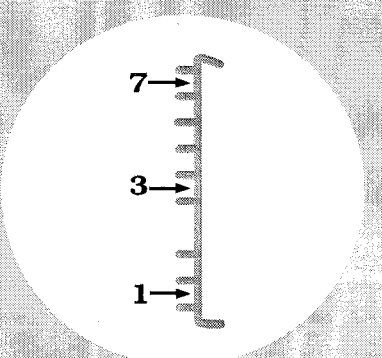
Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.



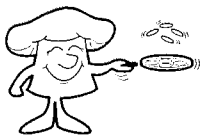
Placering i ugn

Ugnen har sju falser (se bild):

Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).
M = Mitten av ugnen (fals 3–4).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).



Grill & Matlagning



* Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller –oljor.

	°C	°C		MINUTER	°C
Biff, ca 1,5 cm		275	Ö	5– 7	
Bogbladsstek	175		N		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		275	Ö	10	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175		N/M		55–60
Fisk					
– kokning	200		N		
– kokning i eget spad	100		N		
– stekning	200–225		N		
Fläskkarré	175		N		80–85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	12–15	
Fläskpannkaka	225		M		
Gratänger	225		N/M		
Grillkorv		275	Ö	5	
Hamburgare, fryst 100 g		275	Ö	8–10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	15–20	
Kyckling	175		N/M		
Kyckling, halvor *		200–225	N	40–50	
Köttbullar i långpanna	225		M		
Köttfärslimpa	175–200		N/M		
Lever, ca 1,5 cm		275	Ö	8–10	
Omeletter	200–225		M		
Piroger	225		M		
Pizza	250		M		
Potatis, bakad	225		M		
Puddingar, lådor	200–225		N/M		
Revbensspjäll *	175	200–225	N		
Rostbiff	125		N		55–60
Skinka, färsk	175		N		70
Stek (nöt)	125		N		70–75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		N		70–75
Strömmingsflundra	225		M		
Suffléer	175–200		M		

Skrotning

1. Lossa spisen från vägguttaget.
2. Kapa sladden så nära spisens bakstycke som möjligt.
3. Sätt luckspärrarna ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.

Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.

Elektro Helios

105 45 Stockholm

2B tecknare ab

Tryckt på miljövänligt papper

© AB-HNR 98-11-25